

## TÉCNICO DE INFORMÁTICA - INSTALAÇÃO E GESTÃO DE REDES | NOVO CURSO

Disciplinas	horas
<b>formação sociocultural</b>	
português	320
língua estrangeira - inglês	220
área de integração	220
educação física	140
tecnologias de informação e comunicação	100
<b>formação científica</b>	
matemática	300
física e química	200
<b>formação tecnológica</b>	
fundamentos da informática	125
sistemas operativos	325
redes	450
segurança informática	200
<b>formação em contexto de trabalho (estágios em empresas)</b>	<b>840</b>
horas totais do curso	3440

### PERFIL PROFISSIONAL

O técnico de instalação e gestão de redes é um profissional apto a instalar e fazer a manutenção de redes e sistemas informáticos, podendo também assegurar a gestão e o funcionamento dos equipamentos informáticos e respetivas redes de comunicações e web.

### TAREFAS

- **identificar** o *hardware* e *software* necessários à comunicação em rede;
- **instalar**, configurar e realizar suporte a equipamentos de rede;
- **efetuar** a instalação, manutenção e reparação de equipamentos informáticos;
- **proceder** à instalação e configuração de sistemas operativos de rede;
- **instalar** e configurar topologias de fibra ótica e wireless;
- **configurar** equipamentos ativos e passivos de rede;
- **proceder** à instalação e configuração de serviços em sistemas operativos de rede;
- **instalar** e configurar a administração avançada de serviços de rede;
- **instalar** e configurar servidores de web e acesso à internet;
- **configurar** servidores de *email*;
- **assegurar** a segurança de redes - *firewall*.

### SAÍDAS PROFISSIONAIS

- empresas de segurança informática;
- empresas de informática e serviços;
- empresas virtualização de servidores;
- empresas de hosting e web;
- empresas de desenvolvimento de equipamentos de redes (PT, NOS, MEO, Vodafone);
- grandes e médias empresas com sistemas informáticos.

## TÉCNICO DA QUALIDADE | NOVO CURSO

Disciplinas	horas
<b>formação sociocultural</b>	
português	320
língua estrangeira - inglês	220
área de integração	220
educação física	140
tecnologias de informação e comunicação	100
<b>formação científica</b>	
matemática	300
física e química	200
<b>formação tecnológica</b>	
gestão da qualidade	125
técnicas empresariais	325
medição e processos físicos	450
química experimental	200
<b>formação em contexto de trabalho (estágios em empresas)</b>	<b>840</b>
horas totais do curso	3440

## PERFIL PROFISSIONAL

O técnico da qualidade é um profissional apto a organizar e pôr em prática os diferentes procedimentos que garantem a qualidade das matérias-primas, dos meios de produção, dos produtos semiacabados e dos produtos acabados da empresa e participar da melhoria dos métodos de produção, da organização da produção e dos equipamentos e máquinas, tendo em vista a qualidade.

## TAREFAS

Participar com os órgãos responsáveis pela qualidade na implementação do Sistema de Garantia de Qualidade.

Definir os procedimentos relativos ao controlo da qualidade para cada área funcional, de acordo com as necessidades e objetivos da empresa.

Implementar e acompanhar os procedimentos de controlo da qualidade.

Avaliar os resultados da aplicação dos procedimentos de controlo da qualidade da empresa.

## SAÍDAS PROFISSIONAIS

- empresas dos mais variados ramos de produção (agrícola, alimentar, industrial, ...)
- empresas de transportes
- setor dos serviços públicos e privados
- setor do comércio e da distribuição
- empresas tecnológicas e start-ups

## TÉCNICO DE RESTAURANTE / BAR

Disciplinas	horas
<b>formação sociocultural</b>	
português	320
língua estrangeira - inglês	220
área de integração	220
educação física	140
tecnologias de informação e comunicação	100
<b>formação científica</b>	
matemática	300
economia	200
<b>formação tecnológica</b>	
tecnologia alimentar	125
gestão e controlo	325
serviço de restaurante e bar	450
comunicar em inglês	200
<b>formação em contexto de trabalho (estágios em empresas)</b>	<b>840</b>
horas totais do curso	3440

## Perfil profissional

O técnico de restaurante/bar é um profissional apto a planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

## Tarefas

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
- Executar confeções de sala e arte cisória.
- Planear e executar os diferentes serviços especiais.
- Faturar os serviços prestados.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

## Saídas Profissionais

- empresas do ramo hoteleiro
- restaurantes
- empresas de serviços de refeições
- hotéis, casas de turismo rural, etc

## TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA | NOVO CURSO

Disciplinas	horas
<b>formação sociocultural</b>	
português	320
língua estrangeira - inglês	220
área de integração	220
educação física	140
tecnologias de informação e comunicação	100
<b>formação científica</b>	
matemática	300
economia	200
<b>formação tecnológica</b>	
tecnologia alimentar	125
gestão e controlo	325
cozinha/pastelaria	450
comunicar em inglês	200
<b>formação em contexto de trabalho (estágios em empresas)</b>	<b>840</b>
horas totais do curso	3440

### Perfil profissional

O técnico de cozinha/pastelaria é um profissional apto a planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

### Tarefas

- Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas.
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar com os serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas. Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bemestar.
- Controlar os custos de alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

### Saídas Profissionais

- empresas do ramo hoteleiro
- restaurantes
- bares e cafés
- hotéis, casas de turismo rural, etc